

농촌 부엌의 개선 및 표준화에 관한 연구(Ⅱ)*

Improvement and Standardization of Rural Korean Kitchen Space : Field Survey on Spaces Used for Cooking and Dining (Ⅱ)

Dept. of Housing & Interior Design, College of Home Economics, Yonsei University,

연세대학교 생화과학대학 주생활학과

간삼종합건축사대표 지 순**

교 수 윤복자

부 교수 윤정숙

박사과정 최병숙

박사과정 박은선

Representative director : Soon Chi**

Professor : Bokcha Yoon

Associated Professor : Chungsook Yoon

Doctoral student : Byoungsook Choi

Doctoral student : Eunseon Park

목 차

- | | |
|-----------------|--------------------------|
| I. 서론 | IV. 부엌의 물리적·생활적 특성과 부엌유형 |
| II. 연구방법 | V. 결론 및 제언 |
| III. 부엌의 생활적 특성 | |

〈Abstract〉

The purpose of this study was to identify kitchen and non-kitchen use of space for cooking and dining. Three rural villages, Kum-sung Ri, Young-san 1 Ri, and Yubang 2 and 5 Ri were selected for this study. Present and past use of space for cooking

* 본 연구는 주식회사 한샘의 연구비 수혜에 의해 수행된 것임.

** 연구 수행 기간시에는 주생활학과 재직교수이었으나, 현재는 간삼종합 건축사 대표임 (Representative director of Group III, architects and associates Inc.)

and dining was investigated by the field survey method.

The major findings were that : 1) Both the kitchen and other space such as the outdoor courtyard(madang) were the space for cooking. 2) Dining activities took place in ondol rooms, the wooden floor room(maru), outdoor court yard(madang) and kitchen. In the winter eating activities took place in the kitchen where heating is provided. Many village people ate at a Western style or at a Korean style dining table(papsnag) in the kitchen. 3) Compared with study I, the present research found similar use of space for cooking and eating, with slight differences in space for eating.

I. 서 론

1. 연구의 배경

한국사회의 산업화와 도시화, 70년대 새마을운동의 실시 등으로 농촌지역 사회는 여러측면에서의 주거환경 변화가 이루어졌다. 지붕개량 및 상·하수도, 공동우물 설치, 공동세탁장, 공동취사장 설치 등으로 취락구조의 개선과 변소, 목욕탕, 부엌등의 단위 주택개량 사업이 그것이었다. 그중 농촌주택의 개량은 부엌을 중심으로 하여 구조, 재료, 시설·설비등의 변경이 있었다. 이러한 물리적측면의 개량은 농촌주택의 유형과 부엌이 지닌 구조적 특성에 따라 다소 차이가 있으나, 대부분이 도시형 부엌인 「DK」형의 입식부엌으로 개조하려는 것이었다. 그 내용은 개수대, 조리대 등 작업대의 입식화, 난방설비의 분리, 부엌바닥 구조의 변경과 바닥마감재의 변경 등으로 나타났다. 따라서 흙바닥에 신발을 신고 일하는 실외 공간으로의 성격에서 점차 실내공간 성격의 도시형 부엌으로 변화되는 추세에 있음을 알 수 있다.(지순 외 1991, 이 은경 1990, 유 옥순 1989)

한편 주거공간은 거주자의 생활과 상호대응되는 관계속에서 그공간의 성격이 결정되므로, 어떤 공간을 계획할때에는 거주자의 삶이 이루어지는 현장에서 직접 그 공간의 물리적·생활적 측면을 파악하여야 한다. 지금까지의 농촌부엌에 대한 기존연구들은 주로 공간의 물리적측면을 중심으로 살펴왔으나, 최근에는 공간사용자인 거주자의 생활적 측면에 대한 연구가 이루어지고 있음을 볼 수 있다.

따라서 본 연구에서는 오늘날 다양한 변화의 양상을 보이는 농촌부엌이 과연 농촌거주자의 생활에 적

합한지에 대한 문제의식을 갖고, 주거공간이 거주자의 생활에 적합해야 한다는 공간과 생활과의 대응¹⁾ 집에서 농촌주택에 대한 물리적·생활적 측면의 조사를 실시하였다. 특히 거주자의 생활은 지역적 특성을 달리 할 것이라는 관점에서 논농사 지역, 밭농사 지역 및 근교농촌 지역으로 분류하여 조사하였다. 조사결과에 대한 1차 연구논문²⁾으로 부엌의 물리적 측면을 부엌의 변경요소와 변경단계로 파악하고 이를 기초로 현 농촌부엌의 유형을 분류하였다. 따라서 본 연구는 그 다음 단계인 2차 연구논문으로 부엌의 생활적 측면에 대한 실태를 파악하여 부엌유형과의 관계를 살펴보고자 하는 것이다.

2. 연구의 목적

본 연구는 농촌 부엌가구 개발에 대한 연구의 일환으로 농촌주택의 부엌을 중심으로한 생활실태를 조사한 것으로 그 구체적인 목적은 다음과 같다.

- 1) 농촌부엌에서 취사 및 식사공간의 사용에 관한 생활을 조사하고 그 실태를 파악한다.
- 2) 부엌유형과 부엌의 물리적·생활적특성과의 관계를 살펴보고 그에 따른 거주자의 부엌공간에 대한 요구를 파악한다.
- 3) 농촌부엌의 유형별 개선방향을 제시한다.

II. 연구 방법

주택이라는 물리적 구조체의 공간과 거주자의 생

1) 지순, 윤복자, 윤정숙, 유영희, 최병숙(1991). 농촌부엌의 개선 및 표준화에 관한 연구(I) : 부엌의 물리적 측면을 중심으로. 대한가정학회지, 29(1), 71-96.

활을 파악하기 위하여 “현지의 자료에 가까이”가서 경험적 실재(實在)문제에 대한 직접적 지식을 체득하고 이용 가능한 모든방법으로 연구자가 직접기록하는 현지조사 연구법이 채택되고 있다. 특히 거주자의 생활에 맞는 농촌주택의 부업계획을 목표로 하는 본 연구에서는 현재 농촌의 실제적인 생활의 현황에 근거를 두고 공간과 생활과의 관계를 파악하여 현지조사 연구법을 채택하여 진행하였다.

1. 조사도구 작성 및 자료수집 방법

본 조사는 현지조사 연구법에 의한 생활조사로서 심층면접, 관찰, 실측, 스케치 등을 통하여 자료수집을 하였고, 그 밖에 주택에 대한 세부사항을 보완조사하기 위하여 사진촬영을 하였다. 면접 및 관찰을 위한 조사도구²⁾는 문헌과 사전조사내용을 근거로 하여 작성되었으며, 주거학 분야의 전문가 3인에게 내용타당도를 검증받았다.

2. 조사 시기

세 조사지역에 대한 본조사 실시시기는 다음과 같다.

- ① 전라북도 옥구군 옥산면 금성리 마을(농촌지역) : 1989년 8월 3일~1989년 8월 7일.
- ② 강원도 평창군 도암면 용산1리 마을(밭농사지역) : 1차조사 1989년 7월 24일~1989년 7월 27일, 2차조사 1989년 8월 23일~1989년 8월 25일.
- ③ 경기도 용인군 용인읍 유방2리, 5리 마을(근교농촌 지역) : 1989년 8월 12일~1989년 8월 15일.

3. 분석 방법

본 연구에서는 조사의 자료를 기록·정리하는 실태조사 자료집을 작성한 후 그 자료집에 기초하여 주제와 관련된 분석요인³⁾을 파악하는 질적분석에 기

초를 두고 기술적(記述的)인 내용분석을 하였다.

Ⅲ. 부업의 생활적 특성

부업과 관련된 생활행위는 주로 식사를 위한 취사행위이다. 그러나 최근에 들어서는 점차 식사행위도 부업내에서 이루어지므로, 대표적인 부업의 생활행위는 취사와 식사행위로 볼 수 있다. 따라서 본 장에서는 부업과 관련된 생활적 특성으로 취사와 식사행위에 대해 살펴보고, 이에 대한 부업공간과의 관계를 파악하고자 한다.

1. 취사생활

1) 취사행위와 공간사용

본 연구에서는 취사행위와 공간사용의 측면을 살펴보기 위하여, 취사행위의 종류와 내용을 다음의 <표 1>과 같이 준비, 조리·가열, 실것이의 행위로 크게 나누었으며, 준비의 행위는 다듬는 행위와 씻는 행위로 분류하였다.

조사지역에서의 취사행위에 따른 공간사용의 실태는 다음의 <표 2>와 같다.

준비행위의 다듬기는 마당공간에서 가장 많이 이루어졌으며, 그 다음으로는 부엌, 옥외의 밭에서 이루어졌다. 그리고 실내의 마루나 부속사Ⅰ, 부속사Ⅱ의 공간에서도 다듬기 행위가 이루어지고 있었다. 준비행위의 씻기는 부엌에서 주로 이루어지고, 그 다음으로 마당(수도가 설치된 곳), 옥외의 개울, 부속사Ⅱ의 공간에서 많이 행해졌다. 그리고 마루와 통하는 목욕탕이나 부속사Ⅰ에서도 이루어졌다. 이와 같이 씻기의 행위는 상·하수의 설비가 필요하므로 상·하수설비가 갖추어진 부엌에서 많이 이루어짐을 알 수 있으며, 그 외의 공간에서도 상·하수의 설비가 갖추어져 있는 경우 씻기의 행위가 이루어졌다.

한편 조리·가열의 행위는 조사지역의 103사례 모두 부엌에서 이루어지고 있는데, 이는 음식을 만들

2) 조사도구는 지역개황조사표, 면접조사표(질문지), 관찰조사표의 세가지로 구성되었다.

3) 분석요인은 조사된 내용중 주택 및 가구의 일반사항

과 부업의 물리적 특성(규모, 구조, 재료, 시설, 설비) 및 생활적 특성(일상적 취사와 식사생활)으로 제한하였고, 본고에서는 생활적 특성을 주로 다루었다.

〈표 1〉 취사행위의 종류와 내용

취사행위의 종류		내 용
준비 행위	다듬기	파,상치등의 소채 다듬기 / 김칫거리 다듬기
	씻기	쌀씻기 / 생선씻기 파,상치등의 소채 씻기 김칫거리의 배추,무우 씻기
조리·가열 행위		버무리거나 무침 썰거나 음식만들기 / 끓이기 볶거나 튀기기
설겅이 행위		밥그릇, 수저 등의 식기류 씻기 술, 냄비 등의 조리기구류 씻기

〈표 2〉 취사 공간의 사용빈도

단위: 발생건수

취사공간		부 역	마 당	부속사I* (부엌과 채로 분리된 공간)	부속사II** (부엌과 인접한 공간)	실 내*** (방,마루)	옥외공간**** (밭,개울)
준비 행위	다듬기	42	70	5	5	7	15
	씻기	88	68	5	13	2	14
조리, 가열행위		103	7	-	7	2	-
설겅이행위		93	38	2	11	1	-

* 부속사I: 헛청, 목욕탕, 임시로 만든 수돗가의 공간을 칭함.

** 부속사II: 연탄보일러실, 땅광, 수돗가공간, 다용도실, 부엌옆에 위치한 목욕탕의 공간을 칭함.

*** 실내공간: 마루, 안방, 목욕탕(마루와 통하는 목욕탕)의 공간을 칭함.

**** 옥외공간: 밭, 거름집, 샘물, 도랑, 웅덩이, 개울, 냇가의 공간을 칭함.

기 위한 작업시설과 취사설비가 모두 부엌에 갖추어져 있기 때문으로 생각된다. 그러나 마당이나 부속사II, 실내의 공간에서도 적은 사례의 조리행위를 볼 수 있다.

설겅이의 행위는 조리행위와 같이 주로 부엌에서 가장 많이 이루어졌으며, 마당이나 부속사II의 공간에서도 이루어졌다. 설겅이의 행위는 준비행위의 씻기와 같은 물을 사용하는 행위인데, 부엌공간의 사용빈도가 더 높았다. 이는 준비의 씻기행위가 다듬은 후에 씻는 것이므로 다듬는 곳과 연결성이 높고, 설겅이의 씻기행위는 조리후 혹은 식사후 식기류나 조리기구류를 씻는 것이므로 이러한 공간들과 연결성이 높아 부엌에서 주로 행해진다고 볼 수 있다.

이와 같이 조사지역에서의 취사행위 공간은 주로 부엌으로 나타났으나, 그밖에 옥외 및 기타 부속사 I·II, 실내의 공간도 이용되고 있음을 알 수 있다.

2) 부엌을 중심으로 한 취사공간의 구성

취사행위는 여러공간에서 이루어지고 있는데, 이는 한가지의 행위에 따른 공간사용이 하나의 공간이 아니라 몇개의 공간을 복합적으로 사용함을 의미하는 것이다. 따라서 이러한 복합적인 공간사용중 부엌을 사용하면서도 기타 다른 취사공간(α공간)을 사용하는 경우를 살펴보면 다음의 〈표 3〉과 같다.

이와 같이 취사공간을 부엌을 중심으로 하여 살펴보는 것은 어떠한 행위가 공간사용의 확대를 가져오

〈표 3〉 취사행위별 부업중심의 취사공간 구성

단위: 사례수(%)

취사행위 부업과 기타취사공간구성	준비행위		조리행위	설것이행위
	다듬기	씻기		
부업+마당	13(59.1)	51(69.9)	4 (25.0)	24(57.1)
부업+마당+옥외공간	4 (18.2)	8 (11.0)	3 (18.8)	10(23.8)
부업+마당+실내공간	1 (4.5)	-	-	-
부업+마당+부속사 I	-	1 (1.4)	-	-
부업+마당+부속사 II	-	1 (1.4)	-	-
부업+부속사 I	1 (4.5)	2 (2.7)	-	1 (2.4)
부업+부속사 II	1 (4.5)	5 (6.8)	7 (43.8)	6 (14.3)
부업+부속사 I,II	-	1 (1.4)	-	-
부업+옥외공간	2 (9.1)	4 (5.5)	-	-
부업+실내공간	-	-	2 (12.5)	1 (2.4)
계	22(100.0)	73(100.0)	16(100.1)	42(100.0)

게 하는지를 파악함으로써, 앞으로 부업계획시 주택 평면과의 관계에서 부업이외의 공간 필요성 여부를 파악하기 위함이다.

준비행위의 다듬기는 부업을 사용하는 42사례(표 2 참조)의 52.4%인 22사례가 부업+ α 의 공간에서 이루어지는데, 그중 마당공간으로의 확대가 가장 많았다.

씻기행위 역시 다듬기 행위와 마찬가지로 부업을 사용하는 88사례(표 2 참조)의 83.0%인 73사례가 부업+ α 의 공간에서 이루어졌다. 그리고 그 확대공간 역시 마당임을 알 수 있는데, 이는 마당에서 물을 사용할 수 있는 수돗가나 우물이었다.

이와 같이 준비행위는 부업에서 마당으로의 확대가 많은데, 이는 다듬는 내용물이 주로 야채류로 농촌의 경우에는 밭에서 뽑아 흙이 묻은 그대로의 상태이기 때문에 구입지에서 바로 부업으로 연결되지 못하는 것으로 생각된다. 따라서 준비행위를 위하여는 부업에 근접하고 외부와의 연결이 쉬운 매개공간이 필요함을 알 수 있다.

조리·가열의 행위는 부업을 사용하는 103사례(표 2 참조)의 15.5%인 16사례만이 공간확대가 이루어졌는데, 그 중 부업과 부속사Ⅱ로의 확대가 43.8%로 가장 많았고, 그 다음으로 마당, 옥외공간으로 확대되었다. 따라서 조리행위를 위해서도 부업이외의 공

간이 필요함을 알 수 있다.

설것이의 행위는 부업을 사용하는 93사례(표 2 참조)의 45.2%인 42사례가 부업이외의 공간으로 까지 그사용 범위가 확대되어지는데 이는 주로 마당의 수돗가(57.1%), 옥외의 개울가(23.8%)등과 같은 물 사용이 가능한 곳이었다. 그리고 부속사Ⅱ로의 확대도 13.3%나 있었다. 따라서 설것이 행위를 위해서도 부업 이외의 공간이 필요함을 알 수 있다.

그러므로 조사지역에서 다듬기, 씻기, 조리·가열, 설것이의 취사행위를 위한 취사공간은 부업과 그외의 기타공간⁴⁾임을 알 수 있다. 기타공간은 취사행위를 수용할 수 있는 시설·설비를 갖추어 부업에 인접하고 외부와의 동선 연계성이 잘 이루어 질 수 있는 보조공간으로 계획되어야 한다고 본다.

2. 식사생활

1) 식사행위와 공간사용

식사생활 역시 취사행위와 마찬가지로 행위와 공

4) 마당, 옥외공간(밭, 샘물, 도랑, 개울, 거름집), 실내공간(마루, 목욕탕, 안방), 부속사 I (헛청, 목욕탕, 수돗가공간), 부속사 II (연탄보일러실, 땅광, 수돗가공간, 다용도실, 목욕탕).

〈표 4〉 식사공간의 사용빈도

조사지역 \ 식사공간		단위:발생건수					
		방	마루	부엌	식당*	봉당	마당
전북		28	20	11	-	-	5
강원		38	5	-	-	1	6
경기		26	17	10	1	-	-
계		92	42	21	1	1	11

* 「DK」형 부엌에서의 식사공간이 아니라 독립된 식당을 의미함.

간사용의 측면을 기본으로 하였으며, 식사행위는 아침, 점심, 저녁의 일상식사를 기준으로 사용되는 공간들을 살폈다. 또한 실태조사 자료집에 따르면 조사지역에서는 과거 농촌에서의 농한기 농번기에 따른 생활상의 차이를 크게 발견할 수 없었으므로, 일상적인 아침, 점심, 저녁식사의 생활을 중심으로 분석하였다.

조사지역의 식사행위에 따른 사용공간을 살펴본 결과 다음의 〈표 4〉와 같다.

식사공간으로는 방의 사용이 가장 많았으며(92 사례), 그다음으로는 마루의 사용이 많았다(42 사례). 마루는 사계절중 더운 여름철의 식사공간으로 주로 사용되었고, 그외 마당도 여름철에 사용되었는데, 이는 마당에 평상을 두고 사용했기 때문에 거의 마루와 같은 기능을 지닌 것으로 생각된다.

강원지역의 경우는 타지역에 비해 방의 사용이 많았고, 마루의 사용이 적었으며 부엌의 사용은 전혀 없었다. 이는 주택평면 구성에 있어 마루가 거의 없고, 재래식 부엌이 많았기 때문이다.⁵⁾

그러므로 조사지역에서의 식사공간은 방이 대표적이나 여름철에는 마루, 마당으로 식사공간이 바뀌기

도 하였다. 그리고 전통적인 식사생활과 비교해 볼 때 부엌이라는 새로운 공간이 취사공간으로뿐 아니라 식사공간으로도 이용되고 있음을 알 수 있다.

2) 부엌을 중심으로 한 식사공간의 구성

식사행위는 방을 중심으로 마루, 부엌이 사용되고 있는데, 그중 취사공간으로도 이용되고 있는 부엌의 이용방식을 파악하고자 한다. 식사공간으로 부엌을 사용하는 21사례에 대한 식사공간의 구성을 보면 다음의 〈표 5〉와 같다.

〈표 5〉에서 보는 바와 같이 부엌에서만 식사가 이루어지는 경우는 52.4%였고, 부엌을 포함한 방, 마루에서도 식사가 이루어지는 경우는 47.6%였다. 이와같이 부엌을 식사공간으로 사용할때 다른 공간도 함께 사용하고 있음을 알 수 있는데, 이는 부엌이 식사행위를 수용하는 입식화가 이루어지지 않았기 때문이라고 생각된다. 따라서 식사를 수용할 수 있는 도시주택의 「DK」형 부엌에서 식탁의 도입과 바닥 난방의 설비가 기본적이라고 판단되어, 이를 기준으로 위의 두가지 식사공간 구성에 대한 차이를 파악한 결과 다음의 〈표 6〉과 같다.

〈표 5〉 부엌을 중심으로한 식사공간의 구성

행 위 \ 공 간		단위:사례수(%)			
		부엌	부엌+방	부엌+방, 마루	계
식사행위		11(52.4)	8(38.1)	2(9.5)	21(100.0)

5) 지순의 4인(1991). 농촌부엌의 개선 및 표준화에 관한 연구(I) : 부엌의 물리적 측면을 중심으로 대한 가정학회지, 29(1). 81, 95 참조.

먼저 식사공간 구성과 식탁사용 여부를 살펴보면 부엌만이 식사공간으로 사용되는 11사례중에서 식탁을 사용하는 경우(4사례)는 적었으며, 오히려 밥상

〈표 6〉 식사공간에서의 식탁사용 및 바닥난방 여부

식사공간	식탁사용 여부		부엌의 바닥난방여부	
	식탁 밥상	4사례 7사례	있음 없음	6사례 5사례
부엌 (n=11)	식탁 밥상	4사례 7사례	있음 없음	6사례 5사례
부엌+방. 마루 (n=10)	식탁 밥상	6사례 4사례	없음 -	10사례 -

을 사용하는 경우가 더 많았다. 그리고 식사공간으로 부엌과 그외의 공간이 사용되는 10사례 중에서는 식탁을 사용하는 경우가 많았고, 밥상을 사용하는 경우(4사례)는 적었다. 따라서 부엌을 완전한 식사공간으로 사용하는 것 보다 때때로 타공간과 함께 부엌을 식사공간으로 사용하는 경우에 식탁의 사용이 더 많았음을 알 수 있다.

또한 식사공간 구성과 부엌의 바닥난방 여부를 살펴보면, 부엌이 식사공간으로 사용되는 경우(11 사례)에 바닥난방이 되는 경우가 6사례이고, 바닥난방이 되지 않는 경우가 5사례였다. 그러나 5사례중 1사례는 겨울철에 보조난방의 난로를 피워 부엌의 난방을 대신한다고 하며, 다른 1사례는 식사시 방식을 바닥에 깔고 앉아서 추위를 피한다고 하였고, 3사례만이 난방이 되지 않는 상태에서도 겨울철에 부엌에서 식사를 한다고 하였다. 그리고 부엌과 그외의 공간을 함께 식사공간으로 이용하는 경우(10사례)에 10사례 모두 부엌의 바닥난방이 갖추어져 있지않아 겨울철에는 방으로 식사공간이 이동됨을 볼 수 있다.

이상과 같이 식사공간의 구성과 식탁사용 및 난방 분리의 관계를 살펴봄으로써 식사행위가 부엌으로 집중될 수 있는지의 여부는 부엌의 바닥난방과 관계가 있음을 알 수 있다. 그리고 바닥난방의 해결이 이루어지면 식탁을 이용한 식사 형태보다는 전통적인 온돌방에서의 밥상을 이용한 형태의 식사방식을 더 원하는 것으로 생각되며, 이는 습관의 영향인 것으로 생각된다.

IV. 부엌의 물리적·생활적 특성과 부엌유형

본 장에서는 거주자의 부엌공간에 대한 요구와 문

제점을 파악하기 위하여 부엌의 물리적·생활적 특성에 따른 현 부엌상태의 차이를 살펴보고자 한다. 이때 현재 부엌의 상태는 물리적 측면을 기준으로 부엌의 형태를 분리한 6가지 부엌유형⁶⁾을 기준으로 한다.

1. 부엌의 물리적 특성과 부엌유형

부엌의 물리적 특성인 크기, 구조, 마감재료, 난방 설비 분리 그리고 시설측면과 부엌유형과의 관계를 살펴본다.

1) 크기

부엌크기와 부엌유형과의 관계를 살펴보면 〈표 7〉과 같으며 전체 사례중 많은 분포를 나타낸 3평 이상의 부엌을 중심으로 그 관계를 파악하면 다음과 같다.

3.0~4.0평 미만의 II형 부엌이 10.8%, VI형 부엌이 9.6%, 4.0~5.0평 미만의 II형 부엌이 6.5%, 5.0평 이상의 II형, IV형 부엌이 12.9%였다. 이와 같이 부엌크기에 관계없이 II형과 IV형 부엌이 많았음을 알 수 있는데, 이것은 부엌형태가 부엌크기에 따라

6) I형은 개수대에 해당하는 상·하수도 설비가 없고 조리대의 시설로는 부뚜막만이 있는 형태. II형은 I형에 거주자가 임의로 만든 나무·시멘트몰탈·타일 등의 조리대가 첨가되는 형태. III형은 상·하수 설비가 없고, 부뚜막이 없으며 나무·시멘트몰탈·타일의 조리대가 있는 형태. IV형은 타일, 시멘트몰탈의 개수대에 상·하수도 설비가 갖추어져 있고, 부뚜막이 있으며 나무, 시멘트몰탈, 타일의 조리대가 있는 형태. V형은 타일, 시멘트몰탈의 개수대에 부뚜막이 없으며 나무, 시멘트, 타일의 조리대가 있는 형태. VI형은 공장제품의 개수대와 조리대를 설치한 형태의 6가지 유형.

〈표 7〉 부엌크기와 부엌 유형

단위: 사례수(%)

부엌의 크기 \ 부엌유형	I형	II형	III형	IV형	V형	VI형	계
2.0평미만	-	-	1(1.1)	-	-	-	1(1.1)
2.0~3.0평미만	-	3(3.2)	-	3(3.2)	-	5(5.4)	11(11.8)
3.0~4.0평미만	1(1.1)	10(10.8)	2(2.1)	6(6.5)	2(2.1)	9(9.6)	30(32.3)
4.0~5.0평미만	1(1.1)	6(6.5)	1(1.1)	4(4.3)	2(2.1)	2(2.2)	16(17.2)
5.0평 이상	4(4.3)	12(12.9)	1(1.1)	12(12.9)	1(1.1)	5(5.4)	35(27.6)
계	6(6.5)	31(33.4)	5(5.4)	25(26.9)	5(5.4)	21(22.6)	93*(100.0)

* 5사례는 부엌의 규모를 파악하지 못하여 전체사례수가 93사례임.

〈표 8〉 바닥구조와 부엌 유형

단위: 사례수(%)

부엌바닥의 구조 \ 부엌유형	I형	II형	III형	IV형	V형	VI형	계
실내공간과 바닥차이가 있으며 부엌바닥 자체도 고저 차이가 있는 경우	5(5.1)	15(15.3)	1(1.0)	12(12.2)	1(1.0)	1(1.0)	35(55.6)
실내공간과 바닥차이가 있으나 부엌바닥 자체는 고저차이가 없는 경우	1(1.0)	16(16.3)	4(4.1)	15(15.3)	4(4.1)	14(14.3)	54(55.1)
실내 공간과 바닥차이가 없으며 부엌바닥 자체도 고저차이가 없는 경우	-	-	-	-	-	9(9.2)	9(9.2)
계	6(6.1)	31(31.6)	5(5.1)	27(27.5)	5(5.1)	24(24.5)	98(100.0)

크게 달라지는 것이 아님을 의미하는 것이다. 그리고 농촌부엌의 입식화 경향에 따라 조사지역의 발전된 공장제품 입식부엌인 VI형의 부엌크기를 파악해보면 주로 2평 이상이었고, 그중 3~4평이 9.6%로 가장 많았음을 알 수 있다.

2) 구조

(1) 바닥구조

부엌의 바닥구조와 부엌유형과의 관계는 〈표 8〉과 같다.

실내공간과 바닥차이가 있으며 부엌바닥 자체도 고저차이가 있는 바닥구조의 II형 부엌이 15.3%, IV형 부엌이 12.2%였고, 실내공간과 바닥 차이가 있으나, 부엌바닥 자체는 고저차이가 없는 바닥구조의 II

형 부엌이 16.3%, IV형 부엌이 15.3%, VI형 부엌이 14.3%였다. 그리고 실내공간과 바닥차이가 없으며, 부엌바닥 자체도 고저차이가 없는 구조의 VI형 부엌은 9.2%로 나타났다.

이와 같이 바닥구조와 부엌유형과는 관련성이 있는데, 부엌의 유형이 공장제품의 입식형(VI형)일수록 실내공간과 부엌의 바닥차이가 없었다. 따라서 점차 실내공간과 부엌바닥과는 차이가 없는 부엌공간 계획이 요구된다 하겠다.

(2) 천장구조

다락의 유무로 파악한 부엌의 천장구조와 부엌유형과의 관계는 〈표 9〉와 같다.

부엌에 다락이 없는 천장구조의 II형부엌이 26.5%, VI형 부엌이 14.3%, IV형 부엌이 11.2%였고, 다락이

〈표 9〉 천장구조(다락유무)와 부업유형

단위: 사례수(%)

부업유형 천장구조(다락유무)	I형	II형	III형	IV형	V형	VI형	계
부업에 다락없음	5(5.1)	26(26.5)	3(3.1)	11(11.2)	3(3.1)	14(14.3)	62(63.3)
부업에 다락있음	1(1.0)	5(5.1)	2(2.0)	16(16.3)	2(2.0)	10(10.2)	36(36.6)
계	6(6.1)	31(31.6)	5(5.1)	27(27.5)	5(5.1)	24(24.5)	98(100.0)

있는 천장구조의 IV형 부업이 16.3%, VI형 부업이 10.2%였다. 이와 같이 부업의 천장구조와 부업의 유형은 관계가 없었는데, II형 부업에서 다락이 없는 천장구조가 많은 이유는 II형중 강원지역의 사례수가 많았기 때문이다.⁷⁾ 그러나 농촌부업의 입식화 경향을 고려해 보면, 재래식 주택의 부업상부에 돌출된 다락형태는 바닥구조와 관련지어 해결함이 바람직할 것으로 생각된다.

3) 마감재료

(1) 바닥 마감재료

부업바닥 마감재료와 부업유형과의 관계는 〈표 10〉과 같이, 바닥 마감재료가 흙인 II형 부업이 24.5%, IV형 부업이 17.3%였고, 바닥 마감재료가 시멘트몰탈인 II형 부업이 9.2%, 바닥 마감재료가 비닐류인 VI형 부업이 23.5%였다. 이와 같이 바닥 마감재료와 부업유형과는 관련성이 있는데 부업유형이 입식형(VI형)일수록 비닐류의 실내 바닥재료가 사용되고 있으므로, 거주자는 부업을 실내 생활공간화하려는 요구가 있는 것으로 파악되었다.

(2) 천장 마감재료

부업천장 마감재료와 부업유형과의 관계를 살펴보면 천장이 마감되지 않은 II형 부업이 19.4%, IV형 부업이 15.3% 나무판 마감의 II형 부업이 9.2%, 베니어 마감의 VI형 부업이 8.2%, 페인트 마감의 IV형, VI형 부업이 각각 3.1%였다. 또한 벽지와 모노륨(비닐류) 마감의 VI형 부업이 각각 7.1%와 2.0%였다. 〈표 11 참조〉 이와 같이 천장 마감재료와 부업유형과는 관련성이 있는데, 부업유형이 입식형(IV형, V형, VI형)일수록 베니어, 페인트, 벽지, 비닐류 재료로 마감되어 부업을 실내 생활공간화하려는 요구가 있음을 알 수 있다.

4) 난방설비 분리

부업내에서 난방설비의 분리 여부와 부업유형과의 관계를 살펴보면 〈표 12〉와 같다. 부업내 난방설비가 있는 II형부업이 31.6%, IV형 부업이 27.6%였고 부업내 난방설비가 없는 VI형 부업이 17.3%였다. 이와 같이 부업에서의 난방설비 분리와 부업유형과는 관련성이 있는데, 부업유형이 입식형(V형, VI형)일수록 난방설비가 취사설비와 분리되고 있으므로 부업으로 부터 난방설비를 분리하려는 요구가 있음을

〈표 10〉 바닥마감재료와 부업유형

단위: 사례수(%)

부업유형 부업바닥 마감재료	I형	II형	III형	IV형	V형	VI형	계
흙	5(5.1)	24(24.5)	1(1.0)	17(17.3)	-	1(1.0)	48(49.0)
시멘트몰탈	-	6(6.1)	4(4.1)	9(9.2)	3(3.1)	-	22(22.4)
비닐류	1(1.0)	1(1.0)	-	1(1.0)	2(2.0)	23(23.5)	28(28.6)
계	6(6.1)	31(31.6)	5(5.1)	27(27.5)	5(5.1)	24(24.5)	98(100.0)

7) 강원지역의 부업은 다락이 없는 구조임.

〈표 11〉 천장 마감재료와 부업유형

단위: 사례수(%)

부업유형 부업천정의 마감재료	I형	II형	III형	IV형	V형	VI형	계
마감이 되지 않음	4(4.1)	19(19.4)	1(1.0)	15(15.3)	2(2.0)	1(1.0)	42(42.3)
비닐류	-	-	-	-	-	2(2.0)	2(2.0)
나무판	2(2.0)	9(9.2)	3(3.1)	4(4.1)	1(1.0)	3(3.1)	22(22.5)
베니어	-	3(3.1)	1(1.0)	5(5.1)	1(1.0)	8(8.2)	18(18.4)
페인트	-	-	-	3(3.1)	1(1.0)	3(3.1)	7(7.2)
벽지	-	-	-	-	-	7(7.1)	7(7.1)
계	6(6.1)	31(31.7)	5(5.1)	27(27.6)	5(5.1)	24(24.5)	98(100.0)

〈표 12〉 난방설비 분리와 부업 유형

단위: 사례수(%)

부업유형 난방분리여부	I형	II형	III형	IV형	V형	VI형	계
부업내 난방설비 있음	6(6.1)	31(31.6)	3(3.1)	27(27.6)	1(1.0)	7(7.1)	75(76.5)
부업내 난방설비 없음	-	-	2(2.0)	-	4(4.1)	17(17.3)	23(23.5)
계	6(6.1)	31(31.6)	5(5.1)	27(27.6)	5(5.1)	24(24.5)	98(100.0)

〈표 13〉 가열대 설치현황과 부업유형

단위: 사례수(%)

부업유형 가열대 설치현황	I형	II형	III형	IV형	V형	VI형	계
부업의 바닥이나 계단, 부뚜막위에 가스레인지 설치	1(1.0)	6(6.1)	-	6(6.1)	-	-	13(13.3)
나무,시멘트몰탈,타일로 마감된 작업대위에 가스레인지 설치	3(3.1)	24(24.5)	4(4.1)	19(19.4)	4(4.1)	2(2.0)	56(57.1)
공장제품의 가열대에 가스레인지 설치	2(2.0)	1(1.0)	1(1.0)	2(2.0)	1(1.0)	22(22.4)	29(29.6)
계	6(6.1)	31(31.6)	5(5.1)	27(27.5)	5(5.1)	24(24.5)	98(100.0)

알 수 있다.

5) 시설

(1) 가열대

부업의 가열대 시설과 부업유형과의 관계를 살펴 보면 〈표 13 참조〉, 부업의 바닥이나 계단, 부뚜막위에 가스레인을 설치한 II형과 IV형 부업이 각각 6.1%였고, 나무·시멘트몰탈·타일로 마감된 작업대위에 가스레인을 설치한 II형부업이 24.5%, IV형 부업이 19.4%였다. 그리고 공장제품의 가열대에 가

스레인을 설치한 VI형 부업이 22.4%였다. 이와 같이 가열대 설치와 부업유형과는 관련성이 있는데, 부업유형이 공장제품의 입식형(VI형)일수록 공장제품의 가열대에 가스레인을 설치하였으므로 공장제품의 가열대를 개수대 및 조리대와 함께 구입하여 설치하려는 요구가 있음을 알 수 있다.

(2) 수납시설

부업의 수납시설과 부업유형과의 관계를 살펴보면 〈표 14 참조〉, 부업의 수납시설로 찬장만이 설치된 II형 부업이 26.5%, IV형 부업이 14.4%였고, 공장제

〈표 14〉 수납시설과 부업유형

단위:사례수(%)

수납시설 \ 부업유형	I형	II형	III형	IV형	V형	VI형	계
부업내 수납시설 없음	-	2(2.0)		2(2.0)	-	-	4(4.1)
찬 장	4(4.1)	26(26.5)	3(3.1)	14(14.3)	4(4.1)	-	51(52.0)
시멘트·나무·타일 작업대 하부수납장	-	-	-	-	1(1.0)	-	1(1.0)
공장제품의 상·하부 수납장	-	-	1(1.0)	1(1.0)	-	9(9.2)	11(11.2)
찬장+시멘트·나무·타일 작업대 하부수납장	-	2(2.0)	1(1.0)	8(8.2)	-	-	11(11.2)
찬장+시멘트·나무·타일작업대 하부수납장+공장제품 하부 수납장	-	-	-	1(1.0)	-	-	1(1.0)
찬장+공장제품의 하부수납장	2(2.0)	1(1.0)	-	1(1.0)	-	7(7.1)	11(11.2)
찬장+공장제품의 상·하부수납장	-	-	-	-	-	8(8.2)	8(8.2)
계	6(6.1)	31(31.6)	5(5.1)	27(27.6)	5(5.1)	24(24.5)	98(100.0)

〈표 15〉 식탁설치와 부업유형

단위:사례수(%)

식탁유무 \ 부업유형	I형	II형	III형	IV형	V형	VI형	계
부업내 식탁이 없음	6(6.1)	31(31.6)	4(4.1)	26(26.5)	3(3.1)	16(16.3)	86(87.8)
부업내 식탁이 있음	-	-	1(1.0)	1(1.0)	2(2.0)	8(8.0)	12(12.2)
계	6(6.1)	31(31.6)	5(5.1)	27(27.5)	5(5.1)	24(24.5)	98(100.0)

품의 상·하부 수납장이 설치된 VI형 부업이 9.2%, 찬장과 시멘트몰탈·나무·타일 작업대의 하부 수납장이 설치된 VI형 부업이 8.2%였다. 그리고 찬장과 공장제품의 하부수납장이 설치된 VI형 부업이 7.1%였고, 찬장과 공장제품의 상·하부 수납장이 설치된 VI형 부업이 8.2%였다. 이와 같이 수납시설과 부업유형과는 관련성이 있는데, 부업유형이 공장제품의 입식형(VI형)일수록 공장제품의 수납시설을 설치하였으므로, 공장제품의 수납시설을 공장제품의 개수대 및 조리대와 함께 설치하려는 요구가 있음을 알 수 있다.

(3) 식탁가구

부업의 식탁설치 여부와 부업유형과의 관계를 살펴보면 〈표 15〉와 같다. 조사지역에 있어서 부업내

에는 식탁이 없는 경우(87.8%)가 대부분으로, 이를 유형별로 보면 II형과 IV형의 부업이 가장 많았다. 또한 입식형 부업의 V형, VI형의 경우에도 각각 3.1%, 16.3%로 나타나, 부업유형과 식탁유무와는 직접적인 관계가 없음을 알 수 있다.

2. 부업의 생활적 특성과 부업유형

1) 취사행황

취사행위에 대한 공간구성과 부업유형과의 관계를 살펴보면 다음의 〈표 16〉과 같다.

(1) 다듬기행위

부업에서만 다듬기행위가 이루어지는 II형 부업이 9.3%였고, 부업+α공간에서 다듬기 행위가 이루어

〈표 16〉 취사행위의 공간구성과 부엌유형

단위: 사례수(%)

부엌유형 취사행위에 대한 공간구성		I형	II형	III형	IV형	V형	VI형	계	
다 듬 기	부엌	3(3.1)	9(9.3)	2(2.0)	2(2.0)	-	2(2.0)	18(18.5)	* 97(100.0)
	부엌+ α **	2(2.0)	10(10.3)	-	9(9.3)	-	1(1.0)	22(22.7)	
	α	1(1.0)	12(12.4)	3(3.1)	15(15.5)	5(5.1)	21(21.6)	57(58.8)	
셋 기	부엌	-	4(4.1)	2(2.0)	6(6.1)	-	3(3.1)	15(15.3)	98(100.0)
	부엌+ α	5(5.1)	23(23.5)	1(1.0)	21(21.4)	5(5.1)	15(15.3)	70(71.4)	
	α	1(1.0)	4(4.1)	2(2.0)	-	-	6(6.1)	13(13.3)	
조리 · 가열	부엌	6(6.1)	28(28.6)	4(4.1)	26(26.5)	2(2.0)	17(17.3)	83(84.7)	98(100.0)
	부엌+ α	-	3(3.1)	1(1.0)	1(1.0)	3(3.1)	7(7.1)	15(15.3)	
설 것 이	부엌	3(3.1)	13(13.3)	3(3.1)	18(18.4)	3(3.1)	10(10.2)	50(51.0)	98(100.0)
	부엌+ α	2(2.0)	14(14.3)	1(1.0)	9(9.2)	1(1.0)	13(13.3)	40(40.8)	
	α	1(1.0)	4(4.1)	1(1.0)	-	1(1.0)	1(1.0)	8(8.2)	

* A30(IV형 부엌) 사례의 다듬기행위에 대한 조사미비로 전체가 97사례임.

** α 공간이란 마당, 발, 부속사I·II, 방, 마루, 개울공간임.

지는 II형 부엌이 10.3%, IV형 부엌이 9.3%였다. 그리고 α 공간에서만 다듬기행위가 이루어지는 II형 부엌이 12.4%, IV형 부엌이 15.5%, VI형 부엌이 21.6%였다.

이와 같이 다듬기행위는 부엌유형과는 관계없이 α 공간(마당, 발, 부속사I·II)에서(58.8%) 많이 이루어지고 있음을 알 수 있다. 또한 작업시설이 공장 제품 입식으로 가장 잘 갖추어진 VI형의 경우도 부엌보다는 α 공간의 이용이 많았으므로 다듬기행위는 특별한 작업시설이 요구되는 것이 아니라, 농촌지역의 야채류를 얻는 곳과 관계된다 하겠다. 그리고 지금까지 부엌이외의 α 공간으로 거주자의 행위가 분산되어온 습관과도 관련이 있다고 생각되어, 농촌부엌 계획시 α 공간이 요구된다 하겠다.

(2) 씻기행위

부엌에서만 씻기행위가 이루어지는 IV형 부엌이 6.1%, 부엌+ α 공간에서 씻기행위가 이루어지는 II형 부엌이 23.5% IV형 부엌이 21.4%, VI형 부엌이 15.3%였다. 이와 같이 씻기행위는 부엌유형에 관계없이 주로 부엌+ α 공간에서 이루어지고 있음을 알 수 있다. 따라서 농촌부엌 계획시 물을 사용할 수 있는

시설·설비가 갖추어진 α 공간이 요구된다 하겠다.

(3) 조리·가열 행위

부엌에서만 조리·가열행위가 이루어지는 II형 부엌이 28.6%, IV형 부엌이 26.5%, VI형 부엌이 17.3%였고, 부엌+ α 공간에서 조리·가열행위가 이루어지는 VI형 부엌이 7.1%였다. 이와 같이 조리·가열행위는 부엌유형에 관계없이 주로 부엌에서만 이루어지고 있음을 알 수 있다. 그러나 VI형 부엌에서는 다른형의 부엌보다 α 공간의 사용이 많았으며, 이는 공장제품의 시설을 갖춘 부엌이 농촌의 식생활에 적합한 조리·가열행위를 충분히 수용하고 있지못함을 의미하는 것으로 볼 수 있다. 따라서 농촌부엌의 계획시 가스레인지외에 화덕과 같은 재래식 아궁이가 갖추어진 α 공간이 고려되어야 하겠다.

(4) 설것이행위

부엌에서만 설것이행위가 이루어지는 II형 부엌이 13.3%, IV형 부엌이 18.4%, VI형 부엌이 10.2%였고, 부엌+ α 공간에서 설것이행위가 이루어지는 II형 부엌이 14.3%, IV형 부엌이 9.2%, VI형 부엌이 13.3%였다. 이와 같이 설것이행위는 부엌유형에 관계없이 주로 부엌 및 부엌+ α 공간에서 많이 이루어졌고, 준

〈표 17〉 식사행위의 공간구성과 부업유형

식사공간 구성 \ 부업유형	단위: 사례수(%)						
	I형	II형	III형	IV형	V형	VI형	계
부업	-	-	-	-	1(1.0)	10(10.2)	11(11.2)
부업+안방.마루	-	1(1.0)	1(1.0)	1(1.0)	2(2.0)	4(4.1)	9 (9.2)
α	6(6.1)	30(30.6)	4(4.1)	26(26.5)	2(2.0)	10(10.2)	78(79.6)
계	6(6.1)	31(31.6)	5(5.1)	27(27.6)	5(5.1)	24(24.5)	98(100.0)

비행위의 셋기보다는 각 유형 모두 부업에서 많이 이루어졌다. 이러한 이유는 준비행위의 셋기가 다듬기행위와 연계성을 지닌 반면, 설것이행위는 조리 및 식사행위와 연계성을 지니므로 상·하수설비가 갖추어져 있지 않더라도 다듬기 행위보다는 부업으로 집중되는 것으로 생각된다.

2) 식사생활

식사행위에 대한 공간구성과 부업유형과의 관계를 살펴보면 〈표 17〉과 같다. 부업에서 식사가 이루어지는 VI형 부업이 10.2%, 부업과 안방, 마루에서 식사가 이루어지는 VI형 부업이 4.1%였고, α 공간(방·마루·봉당·마당)에서 식사가 이루어지는 II형 부업이 30.6%, IV형 부업이 26.5%, VI형 부업이 10.2%였다. 이와 같이 식사행위는 부업유형에 관계 없이 주로 α 공간에서 이루어지고 있어, 아직 조사 지역의 식사가 전통적인 방·마루의 생활을 벗어나고 있지 못함을 알 수 있다. 그러나 공장제품의 입식형(VI형) 부업에서는 식사공간으로 부업을 사용하고 있으므로 농촌부업의 입식화 경향을 고려하면 식사와 취사생활이 결합된 「DK」형⁹⁾의 부업계획이 요구된다 하겠다.

V. 결론 및 제언

현 농촌주택의 부업실태에 대한 조사결과, 거주자는 부업내 작업대를 공장제품의 입식가구로 변경하

8) 농촌주택의 「DK」형이란 부업형태의 의미는 부업에서 취사와 함께 식사를 수용한다는 형태이며, 식사의 기거양식은 꼭 입식만을 의미하는 것은 아님.

여 입식형 부업으로 개조하는 경향을 나타내었다. 이를 전제로 농촌부업에 대한 거주자의 요구는 크게 세가지로, 부업의 건축적 요구(기존의 부업바닥 차이를 없애고, 비닐류의 바닥 마감재료를 사용하며, 부업내에 상·하수도 설비를 구비하고, 난방설비를 취사설비와 분리하려는 것), 부업내 시설측면에 대한 요구(부뚜막을 없애고 공장제품의 개수대, 조리대, 가열대, 수납장을 설치하려는 것), 그리고 부업의 취사·식사생활측면에 대한 요구이었다. 즉 취사·식사생활측면에 대한 요구는 입식화 경향과 함께 부업이외에 몰사용이 가능하고, 가열시설을 갖춘 별도의 α 공간의 필요와 취사 및 식사행위를 결합할 수 있으며 바닥난방이 가능한 「DK」형 부업으로 파악되었다. 그러나 실제 생활에 있어서는 식탁보다 밥상을 사용하는 경향이 나타났다. 이와 같은 입식형 농촌부업에 대한 요구사항은 〈표 18〉에서와 같이 건축적 측면, 시설 측면, 취사·식사생활 측면이 각기 독립적으로 해결되는 것이 아니라 서로 상호관련하여 해결되는 것이므로 입식형으로 부업을 개선하고자 할 때는 이 세가지 측면이 함께 고려되어야 할 것이다.

이러한 연구를 기초로 입식형 부업에 대한 개선방향을 다음과 같이 제안하고자 한다. 입식형 부업의 기본구성은 입식작업대이며, 이를 설치하기 위하여는 상·하수설비 및 난방·취사설비의 기본적인 설비가 부업내에 설치되어야 한다. 따라서 현 농촌부업을 입식형으로 개선하기 위하여는 이 두가지 기본설비가 선행되어야 하므로, 유형분류한 6가지 농촌부업 유형을 설비 중심으로 재분류하고 각각의 유형별로 그 개선방향을 제시하고자 한다.

우리나라 농촌부업의 설비실태는 크게 4가지로 분

<표 18> 입식형 부엌에 대한 거주자의 요구사항

	건축적 측면	시설측면	취사·식사생활 측면
내용	<ul style="list-style-type: none"> · 바닥 고저차를 없앴 · 실내생활공간과 같은 바닥 마감재료(비닐류)의 사용 · 난방설비를 부엌밖으로 이전하여 취사설비와 분리 · 부엌내 상·하수 설비 	<ul style="list-style-type: none"> · 공장제품 입식형 개수대·조리대·가열대를 설치 · 수납시설: 수납시설의 절대 부족으로 부엌 및 별도의 공간에 수납시설 필요 	<ul style="list-style-type: none"> · 취사행위: 입식부엌이외의 물사용이 가능하고 가열 시설을 갖춘 공간이 필요 · 식사행위: 바닥난방이 가능한 좌식 혹은 입식 식사 기거양식의 DK형 부엌
부엌 특성의 관계	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> 건축적 측면 구조·재료·설비 </div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> 시설 측면 작업대·수납 </div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> 취사·식사생활 측면 </div>
입식으로 개선시 고려해야 할 문제점*	<ul style="list-style-type: none"> · 천정높이 · 구조체 · 다락 	<ul style="list-style-type: none"> · 부엌의 크기 · 작업대의 배치형태 · 입식부엌 가구의 크기 · 취사연료 	<ul style="list-style-type: none"> · 부엌의 위치관계: 마당과의 연결, 장독대와의 연결 · 부엌내에 식료품·조리기구류·식기류의 수납

* 조사결과에 근거한 문제점

<표 19> 농촌부엌의 유형별 개선 요인

현 농촌 부엌 유형의 재분류	입식으로의 개선 유형 명명	건축적 요인			시설요인					취사·식사생활요인	비 고
		바닥 구조	바닥 재료	바닥 난방	개수 대	조리 대	가열 대	공간 계획	DK형 부엌		
상·하수 설비 없음	난방 미분리*	A	△	△	×	×	●	×	×	×	상·하수설비 갖춘과 난방 설비 분리가 우선적으로 개선되는 경우 B또는 C, D형의 개선안을 채택할 수 있음
	난방 분리**	B	△	△	×	×	●	●	×	×	상·하수설비 갖춘이 우선적으로 개선되는 경우 D형의 개선안을 채택할 수 있음
상·하수 설비 있음	난방 미분리	C	△	△	×	●	●	△	×	×	난방설비 분리가 우선적으로 개선되는 경우 D형의 개선안을 채택할 수 있음
	난방 분리	D	△	△	△	●	●	●	△	●	

* 난방설비의 위치가 부엌내에 있음

** 난방설비의 위치가 부엌밖으로 분리됨

● 입식으로 개선 가능

△ 변경가능

× 기존의 상태

류할 수 있다. 즉 상·하수설비가 부엌내에 없으며 난방이 미분리되어 취사를 겸하는 부엌(A형)과 상·하수 설비가 부엌내에 없으며 난방이 분리되어 별도의 취사설비를 갖춘 부엌(B형), 상·하수 설비가 있으며 난방이 미분리된 부엌(C형)과 역시 상·하수 설비가 있으며 난방이 분리된 부엌(D형)으로 분류된다.

이상 재분류된 농촌부엌 유형에 따라 개선방향을 건축적 측면, 시설 측면, 취사·식사생활 측면에서 개선요인을 제시하면 <표 19>와 같다. 상·하수 설비가 부엌내에 없는 경우 물을 사용하는 작업대의 사용이 어려우며 난방설비가 미분리된 경우에는 불을 사용하는 작업대의 완전한 사용이 어렵다. 그러므로 A형의 부엌은 조리대를 공장제품 조리대로 할 수 있으나, B형의 부엌은 조리대와 가열대를 공장제품으로 개선할 수 있다. C형의 부엌은 개수대와 조리대를 공장제품으로 개선할 수 있으며, D형의 부엌은 건축적 요인의 바닥구조, 바닥 마감재료 및 바닥 난방, 시설요인의 개수대, 조리대, 가열대, 취사·식사생활 요인 모두를 입식으로 개선할 수 있다. 즉 바닥구조는 실내공간과의 고저차이를 없애고, 바닥 마감재료는 실내 바닥 마감재료를 사용하며, 공장제품의 개수대, 조리·가열대를 설치하고, 취사생활 측면에서는 별도의 공간(α 공간) 계획과 식사생활 측면에서 식사를 수용할 수 있는 「DK」형 부엌으로 개선하는 것이 바람직하다. 그러나 A형에서 상·하수 및 난방의 기본설비를 개선한 경우에는 B·C·D형의 개선안을 채택할 수 있으며, B·C형의 경우는 D형의 개선안을 채택할 수 있다.

본 연구의 조사결과 조사지역의 거주자는 농촌부엌에 대해 첫째 입식화 경향을 강하게 나타냈으며,

둘째 「DK」형 부엌으로 개조하고자 하였고, 셋째 입식부엌이외 상·하수 및 가열시설과 수납시설을 갖춘 별도의 공간(α 공간)을 요구하였다. 그러나 현 농촌부엌의 위치관계, 면적과 구조제, 그 밖에 시설·설비의 물리적 측면에서 볼 때, 도시형의 입식 부엌으로의 개선에는 어려운 문제들이 내재되어 있다. 따라서 입식부엌으로 개선함에 있어 문제가 되는 여러 측면의 내용을 조사하여 그 해결안을 구체적으로 제시할 수 있는 농촌형 입식 부엌가구에 대한 심층연구가 요망된다.

이를 위하여 다음과 같은 차기연구가 요구된다. 농촌생활에 적합한 농촌형 입식부엌의 설계를 위하여 첫째 현 농촌의 입식화 부엌에 대한 유형분류가 필요하다. 둘째 입식화 부엌의 유형별 개선안의 제시가 필요하다. 셋째 농촌생활구조에 적합한 입식부엌의 가구설계가 필요하다.

【참고문헌】

- 1) 유옥순. 한국 농가주택의 부엌공간 변화요인에 관한 연구. 박사학위논문, 연세대학교 대학원, 1988.
- 2) 이은경. 도시화되는 농촌지역 주택의 식사·취사 공간 사용방식에 관한 연구, 석사학위논문, 연세대학교 대학원, 1989.
- 3) 장덕찬. 서울 근교 농촌주택의 주거공간 변화에 관한 연구, 석사학위논문, 연세대학교 대학원, 1989.
- 4) 지순의. 농촌부엌의 개선 및 표준화에 관한 연구(Ⅰ) : 부엌의 물리적 측면을 중심으로. 대한가정학회지, 29(1), 1991, 71-96.